



Lähirookaa,
uusia ideoita
ja reseptiikkaa

Kilpailukykyinen keskisuomalainen maaseutu -koulutushankkeen

Lähiraaka-aineista tuotteiksi -koulutukset syksyllä 2017

Kasvisruoka on yhä useamman valinta, joten tuoreet ideat ja toimiva reseptiikka ovat tarpeen. Erityisruokavalioita noudatetaan myös terveyssyistä, joten tiedot pakkausten ja tarjoilujen elintarvikemerkinnöistä sekä erityisruokavalioista on tärkeää laittaa ajan tasalle. Villiruoasta saa vetoa myyntiin, kun haltuun otetaan riistalihan käsittely ja valmistusvinkit.

Tutustu koulutuksiin, lue lisää verkosta ja ilmoittaudu mukaan. Tervetuloa!

Syys-lokakuu

Erityisruokavaliot ja pakkausmerkinnät haltuun

Koulutuspäivä 1: To 28.9.2017 klo 10.00–15.30 JAMK, Rajakatu 35, Aikuiskoulutustila AP10, Jyväskylä

Koulutuspäivä 2: Ti 10.10.2017 klo 12.00–19.30 JAO Priimus, Taulumäentie 45, Opetuskeittiö 212, Jyväskylä

Kouluttajat: elintarvike- ja yritysasiantuntija Mirja Pummila, Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset, Anna Sarkkinen, Keski-Suomen Allergia- ja Astmayhdistys ry ja sekä ravitsemusasiantuntija Niina Rantakari ja keittiömestari Leena Pölkki, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Lue lisää ja ilmoittaudu ti 19.9. mennessä:

<https://www.aitomaaseutu.fi/tapahtuma/erityisruokavaliot-pakkausmerkinnat-1>

Marraskuu

Riistan käsittely ja ruoanvalmistus

Koulutuspäivä 1: Ti 7.11.2017 klo 15.00–20.00 JAO Priimus Jyväskylä tai POKE Äänekoski

Koulutuspäivä 2: Ke 8.11.2017 klo 14.00–21.00 JAO Priimus Jyväskylä tai POKE Äänekoski

Huom! Koulutuspaikka varmistuu myöhemmin.

Kouluttajat: lihanleikkaaja Rene Kuukkanen, Kivijalka Kuukkanen ja keittiömestari Leena Pölkki, JAMK

Lue lisää ja ilmoittaudu ma 30.10. mennessä: <https://www.aitomaaseutu.fi/tapahtuma/riistaruoka-1>

Kenelle?

Osallistua voivat kaikki Keski-Suomen maaseutualueen mikro- ja pienyritysten yrittäjät ja työntekijät sekä yritystoiminnan aloittamasta suunnittelevat, ei toimialarajauksia.

Koulutukset tarjoavat osaamista, ideoita sekä reseptiikkaa ruokapalveluiden tuottamiseen ja markkinoinnin tueksi erityisesti lähiruoka- ja matkailualan yrityksille.

Hinnat

Osallistuminen **yhteen** koulutukseen: 95,00 € / hlö

Osallistuminen **kahteen** koulutukseen: 175 € / hlö

Koulutus sisältää teoria- ja käytännönosiot (1–2 keittiöpäivää/koulutus), kirjallisen materiaalin, reseptiikan, ruoanvalmistuksen raaka-aineet, ruokailun keittiöpäivänä sekä kaksi kahvitarjoilua.

Ilmoittautumisen yhteydessä on mahdollisuus kertoa, mitä raaka-aineita toivoo käytettävän ruoanvalmistuksessa, esim. oman tilan/yrityksen tuote tai jaloste tai mistä erityisruokavaliosta (vegaaninen, maidoton, gluteeniton, viljaton, FODMAP, kananmunaton) erityisesti kaipaa lisätietoa ja reseptiikkaa.

Ilmoittautuminen

Klikkaa ilmoittautumiseen kunkin koulutuksen omien verkkosivujen kautta (linkit edellä) tai täytä lomake:

<https://www.webropolsurveys.com/S/E9DD20BEF43B3472.par>

Huom! Viimeinen ilmoittautumispäivä vaihtelee.

Erytisruokavaliot ja pakkausmerkinnät haltuun – Ilmoittautuminen **ti 19.9.** mennessä.

Riistan käsittely ja ruoanvalmistus – Ilmoittautuminen **ma 30.10.** mennessä.

Lisätiedot

Niina Rantakari, niina.rantakari@jamk.fi, p. 040 621 3186

www.aitomaaseutu.fi/hankkeet/kikehanke

www.facebook.com/kikehanke

Koulutuksen järjestää Jyväskylän ammattikorkeakoulun Kilpailukykyinen keskisuomalainen maaseutu -koulutushanke (KIKE). Hanke saa rahoitusta Keski-Suomen ELY-keskukselta Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.